

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil penelitian Penerapan Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) pada pembuatan Kremes Ayam di UKM “A & O” adalah sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Kremes Ayam di UKM “A & O” meliputi sortasi bahan, pencampuran bahan, pendiaman, pengadonan, penggorengan serta pencetakan, penirisan, dan pengemasan.
2. Evaluasi pada proses pembuatan kremes ayam dilakukan dengan cara membandingkan dengan standart lalu pemberian konsep pengendalian mutu pada bahan baku, proses produksi, dan produk akhir yang dapat diterapkan di UKM “A & O”.
3. Konsep pengendalian mutu pada bahan baku, proses produksi, dan produk akhir yang dapat diterapkan di UKM “A & O” mengacu pada Standar Nasional Indonesia.
4. Konsep CPPB kremes ayam yang dapat diterapkan di UKM “A & O” mengacu pada CPPB-IRT BPOM. Pada UKM ini belum memenuhi 14 aspek konsep CPPB, terutama lebih menekankan pada sanitasi bahan, proses, peralatan dan pekerja UKM. Selain itu, perlu perbaikan pada pengendalian proses dan bahan baku.
5. Hasil pengujian kandungan kimia menunjukkan bahwa kadar lemak, angka peroksida, dan angka lempeng total kremes ayam di UKM “A & O” sudah sesuai SNI, sedangkan kadar air dan angka asam belum sesuai SNI.
6. Hasil pengujian kandungan kimia kadar air yaitu 4,495% dengan SNI maks 4%; kadar lemak 37,45% dengan SNI maks 38%; angka asam 3,488 mg KOH/g minyak dengan SNI maks 2 mg KOH/g minyak; angka peroksida 8,27 mek peroksida/1000gr minyak dengan SNI maks 10 mek peroksida/1000g minyak; dan angka lempeng total sebesar $0,9 \times 10^4$ cfu/g dengan SNI maks 1×10^4 cfu/g.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang dilakukan di UKM “A & O” pada proses pembuatan kremes ayam adalah sebagai berikut:

1. Pemilik perlu meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik.
2. Penirisan seharusnya diganti dengan mesin *spinner* untuk mengurangi turunnya mutu produk yang identik mengandung minyak. Selain itu, penggunaan *spinner* dapat mempersingkat waktu penirisan.
3. Kemasan seharusnya menggunakan *ziplock*. Label seharusnya dilengkapi dan diganti menggunakan sablon pada plastik pengemasnya.
4. Seharusnya digunakan air yang telah sesuai dengan standart mutu air minum atau dapat diatasi dengan merebus air terlebih dahulu sebelum digunakan.
5. Pemasangan *thermostat* pada kompor untuk menjaga suhu kompor agar tetap konstan.
6. Dilakukan pengecekan telur dengan teknik *candling* secara berkala.
7. Seharusnya proses pendiaman dilakukan secara ketat, ditutup dengan wadah rapat dan di evaluasi waktu pendiamannya.
8. Perlunya diperhatikan mengenai sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan dan sanitasi tenaga kerja.
9. Perlunya kelengkapan peralatan dan fasilitas untuk mendukung kegiatan higiene dan sanitasi pada UKM “A & O”.